



Scamorza di latte di bufala

Formaggio di bufala a pasta filata.

Formaggio a pasta filata di latte di bufala intero crudo coagulazione presamica. La struttura esterna è da considerarsi una pelle, abbastanza sottile, di colore bianco o giallo bruno. La pasta è compatta, di colore bianco o paglierino.

Ingredienti LATTE di bufala, sale e caglio

Peso 250gr

Stagionatura 20 giorni

Shelf life dal confezionamento 15 gg dalla data di produzione

Temperatura di conservazione +4°C <T < +10°Cv

Caratteristiche organolettiche

Colore: bianco paglierino; Odore: fermentazione lattica; Gusto: lattico pronunciato

Aspetto del prodotto

Forma: pera con testina; Superficie: liscia; Crosta: sottile edibile

Struttura

pastosa a sfoglia

Informazioni aggiuntive e consigli di consumo

Puoi acquistarlo con i seguenti codici
SCABIANCA

Tipo di confezione carta politenata

Modalità di consumo a fettine con crosta

Dove conservare in frigorifero nel vano dedicato alle verdure, dove è presente un buon equilibrio tra umidità e aria.

Prima del consumo per godere appieno del suo sapore toglilo dal frigo 10 minuti prima e apri l'incarto; il formaggio comincerà a respirare e armonizzerà i suoi sentori in un nuovo equilibrio di temperatura e umidità. Una volta aperta la confezione, richiudi e conserva la scamorza nel suo incarto originale senza ausilio di pellicola o altro che possa evitare al formaggio di respirare.

Valori nutrizionali (valori medi per 100 g di prodotto)

Valore energetico Kcal 239 kj 995

Grassi 15,4 g **di cui acidi grassi saturi** 10,1 g **Carboidrati** 0,9 g **di cui zuccheri** 0,9 g **Fibre** 0 g
Proteine 24,1 g **Sale** 0,9 g **Sodio** 0,36 g **Calcio** 245 mg (31% RDA) **Fosforo** 320 mg 46 % RDA

Parametri chimici

pH >5,2

aw 0,97

Umidità % 55 ± 2

Sostanza Secca % 45 ± 2

Materia Grassa su SS 26% ± 2

Materia Grassa sul t.q. 12% ± 2

Parametri microbiologici

Criteria Microbiologici conformi ai limiti del Reg. CE 1441/2007

Allergeni Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori, ad eccezione di quelli allergici al latte ed ai suoi derivati (compreso il lattosio, presente come componente intrinseco del prodotto).

OGM Il Prodotto non contiene OGM, non è prodotto a partire da OGM e non contiene ingredienti prodotti a partire da Organismi Geneticamente Modificati, secondo quanto definito dal Reg. CE 1829/2003 relativo agli alimenti e mangimi geneticamente modificati e il Reg. CE 1830/2003 concernente la tracciabilità ed etichettatura di organismi geneticamente modificati.